MITSUBISHI

三菱マイコンジャー炊飯器

取扱説明書

家庭用

形名

（1.0Lタイプ）

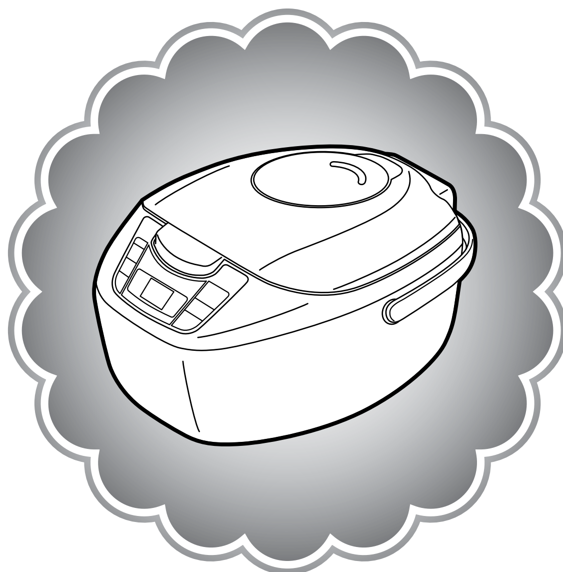
NJ-MH10

（1.8Lタイプ）

NJ-MH18

保証書付

保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されております。



もくじ

ページ

ご使用の前に	安全のために必ずお守りください	2
	各部のなまえ	3
使いかた	ご飯の炊きかた	4～5
	予約して炊く	6
こんなときは	お手入れ	7
	おいしいご飯を食べるために	8
	内なべについて	9
	停電したとき	9
	お料理メモ	10～11
	故障かな？と思ったら	12～13
保証など	保証とアフターサービス	14～15
	仕　様	裏表紙
	保証書	裏表紙

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 裏表紙の「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書（保証書）」は大切に保存してください。

- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示を守る	ぬれ手禁止
分解禁止	水ぬれ禁止	電源プラグを抜く	

⚠警告

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因

すき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない
感電・けがの原因

蒸気口やその付近に手などを近づけない
蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する
やけどの原因

電源コードを傷つけない
重い物をのせたり、折ったり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因

お子さまだけで使わせない
幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない
やけどの原因

分解・修理・改造はしない
感電・発火・けがの原因
●修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因

電源プラグは根元まで確実に差込む
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない
感電・ショート・発火の原因

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

⚠注意

次の場所では使わない
- ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
  火災の原因。
- ●水のかかるところや、火気の近く
  感電・漏電の原因。
- ●壁や家具の近く
  （壁などから20cm以上離す）
  変色・変形・故障の原因。
- ●直射日光のあたる所
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、やけど・けがの原因。

専用の内なべ以外は使わない
過熱・異常動作の原因。

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ
電源プラグがあたってけがすることを防ぐため。

電源プラグを持って抜く
電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

お手入れは本体が冷めてから行う
やけどを防ぐため。

使用時以外は、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。

炊飯・保温中は、高温部に手を触れない
やけどの原因。

お願い

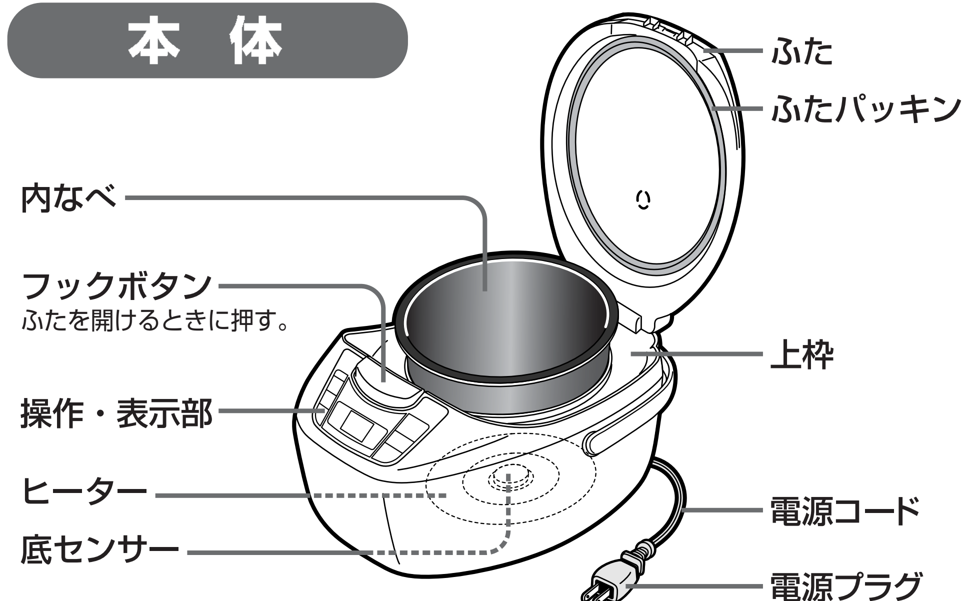
異物・米粒や水滴をつけたまま使わない
異音・故障・うまく炊けない原因

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因

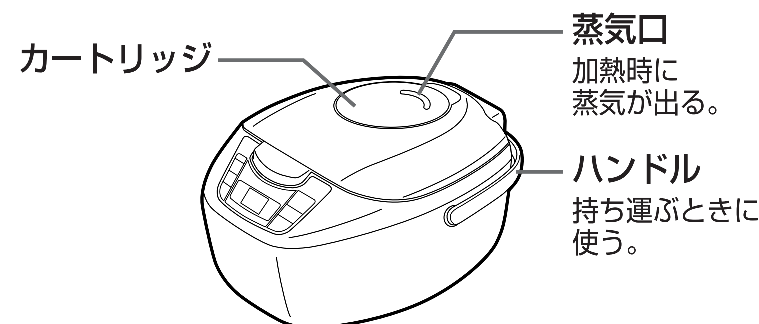
炊飯・保温以外には使わない
故障の原因

各部のなまえ

本体

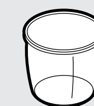


出し方	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない。）
しまい方	電源プラグを持って2～3cm引いて戻すと自動的に巻込む。



付属品

計量カップ　1コ



しゃもじ　1コ



操作・表示部

- ●キーは音がするまで確実に押してください。
- ●予約・炊飯・保温中は、切／保温 を押してから操作してください。



ご飯の炊きかた

準　備

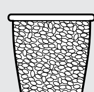
1 お米をはかってとぐ

1 お米をはかる

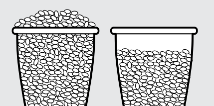
（発芽米は、白米2合に対し、発芽米1合の割合がおすすめ。
急ぎ のときは、1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまでとする。）

- 付属の計量カップすりきり1杯で、約180mL＝約150g。（約1合）

○ 良い例（1合）



✕ 悪い例

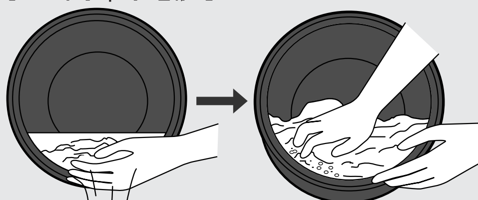


（うまく炊けない原因）

2 お米をとぐ

（無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。）

内なべでお米がとげる



たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

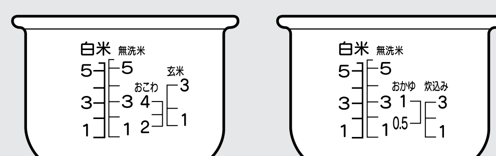
「とぐ➡水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 充分に洗米する。

（不充分なときは、ふきこぼれ・こげ・におい・変色の原因）

2 水加減をして内なべを本体に入れる

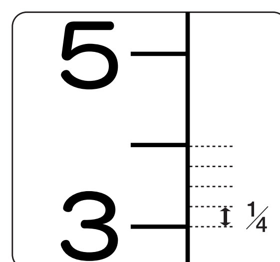
白米・無洗米の目盛は両側にあります。



おこわ・玄米　　おかゆ・炊込み

- お米を水平にならす。
- お米の種類、メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。➡8ページ

（水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減（¼目盛以内）してください。）



- ふた内側・内なべ外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒はきれいにふきとる。
（異音・故障・うまく炊けない原因）
- お湯（50℃以上）やpH9以上のアルカリ水での炊飯はしない。
（べちゃつき・黄変・においの原因）

炊きあがりまでの時間のめやすと炊飯容量

		白米·発芽米·無洗米	うまみ	玄米	炊込み	おこわ	おかゆ
1.0Lタイプ	時間（分）	45〜55	55〜65	83〜91	48〜62	42〜48	53〜55
	炊飯容量（カップ）	1〜5.5	1〜5.5	1〜3	1〜3	2〜4	0.5〜1
1.8Lタイプ	時間（分）	42〜56	54〜66	70〜90	47〜62	38〜50	52〜55
	炊飯容量（カップ）	2〜10	2〜10	2〜6	2〜6	2〜6	0.5〜1.5

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米や具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- 急ぎ では、約15分短くなります。

炊　飯

3 電源プラグを差込み コースを選んで、炊飯する

1 コースを選ぶ

白米メニュー　白米・発芽米 ◀ 無洗米 うまみ（白米）

- 炊きたいメニューに◀マークを表示させる。

白米メニュー ---- 白米·発芽米 ⟷ 無洗米

うまみメニュー ---- うまみ（白米）

＊かたくなりにくい、ふっくらしたご飯になります。お弁当のご飯におすすめです。

健康メニュー ---- 玄米 → 炊込み → おかゆ

- 胚芽米・おこわは、白米·発芽米 を選ぶ。

2 炊飯 を押す

急ぎ2度押　●炊飯　ピッ

炊飯ランプ点灯

急ぎ で炊くとき
- 炊飯 を2回押す。（急ぎ が表示される）
- 炊込み はできない。
- 少しかために炊きあがる。
- 予熱を短縮し、通常より約15分早く炊きあがる。

- むらしに入ると、表示部は炊きあがりまでを1分刻みで表示。

（むらしに入るまで、時間表示はありません。）

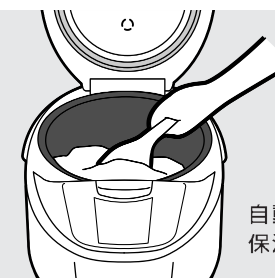
〈例〉 13分 後にできあがり

お願い

内なべが入っていないときは 炊飯 、切／保温 を押さない。（発熱して高温になりやけどの原因）

炊きあがり➡保温

4 ブザーが鳴ったら、ご飯を底からほぐす



自動的に保温になる
保温ランプ点灯

- 保温になると、表示部は保温経過時間を1時間単位で12時間まで表示。
（1時間未満は「0時間」を表示）
- 12時間を過ぎると保温経過時間は消える。
（保温は続けている）

0時間 ⋯➡ 10時間 ⋯➡ （空白）

（10時間経過）　（13時間経過）

- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。
（そのままにしておくと、べちゃつきの原因）
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。

保温について

- 保温経過時間を1時間単位で12時間まで表示し、過ぎると保温経過時間は消えるが保温は続ける。
- 保温は12時間以内にする。
（黄変・におい・パサつきの原因）
- おかゆ は保温できません。（保温／切 を押す）
- 保温について➡8ページ

5 使用後は 切／保温 を押し、電源プラグを抜く

切 保温　ピー

保温ランプ消灯

予約して炊く

今から1～14時間後に炊きあげる

例　今から3時間後に食べたいとき

1 コースを選ぶ

白米
メニュー

白米
発芽米
無洗米
うまみ
（白米）
玄米
炊込み
おかゆ

● 炊込み は受付けない。

2 かんたんタイマー を押してお好みの時間を合わせる

かんたん
タイマー

ピッ
ピッ
ピッ

かんたんタイマーランプ点灯
炊飯ランプ点滅

白米
発芽米
無洗米
うまみ
（白米）
3 時間
後にできあがり
玄米
炊込み
おかゆ

●押すごとに1～14時間にかわる。（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）

3 炊飯 を押す

急ぎ2度押
炊飯

ピッ

炊飯ランプ消灯
（予約完了）

白米
発芽米
無洗米
うまみ
（白米）
3 時間
後にできあがり
玄米
炊込み
おかゆ

●炊きあがりまでの残り時間を表示

お知らせ

- 1～14時間（1時間単位）後に炊きあがるように予約ができます。
- 玄米 では 1時間 は選べません。（炊飯時間が長いため）
- 次のとき、予約はできません。
  - ・炊込み・炊飯中・保温中
- おこわなど、具や調味料の入るものでは使わないでください。（調味料の沈殿や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

予約時間を変えたいとき

切／保温 を押して、1 からやり直す

切
保温

ピー

かんたんタイマー
ランプ消灯

●取消すときは 切／保温 を押す。

お願い

- 夏場の予約は12時間以内にする
  長時間ひたすと水が腐敗しやすく、臭いが出る原因。
- おこわなど具や調味料の入るものでは使わない
  調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因。

お手入れ

炊飯したあと、毎回行ってください

電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

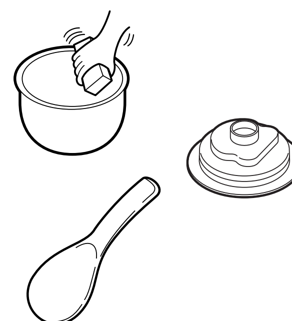
お願い

次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
- スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ

本体の丸洗いはしない（故障の原因）

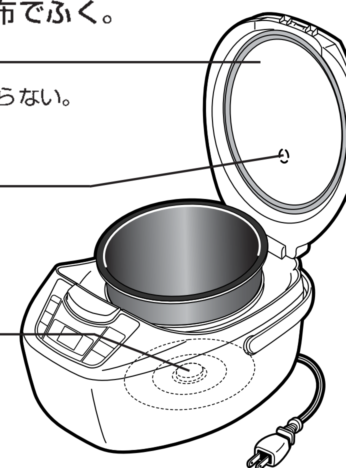
内なべ・しゃもじ・カートリッジ

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする。



本体・ふた・上枠・ふたパッキン

かたく絞ったやわらかい布でふく。



ふた内側
この面をふくときは、強くこすらない。（変形の原因）

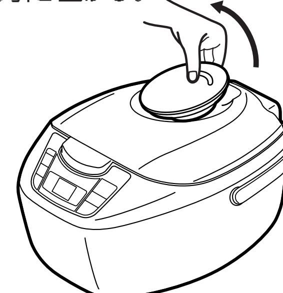
蒸気口
カートリッジをはずした後、かたく絞った布でふく。

底センサー・ヒーター
こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふく。

カートリッジのはずしかた、取付けかた

■はずしかた

①引き上げる。



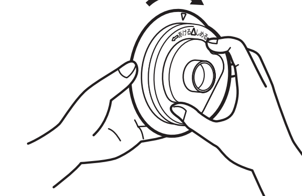
②矢印の方向に回し、カートリッジパッキンをはずす。



カートリッジ
パッキン

■取付けかた

①カートリッジパッキンをつける。
▽と△を合わせ、右へ止まるまで回す。



②本体に差込む。

本体のにおいが気になるとき

❶ 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
❷ 炊飯 を2回押して沸とうさせる。
❸ 約10分間沸とうさせた後、切／保温 を押す。
❹ 冷めたら、内なべ、カートリッジを取出して洗う。

おいしいご飯を食べるために

おいしく炊いて

米

長期間保存すると米の質が低下しますので、購入後はなるべく早く食べてください。
保存は風通しのよい冷暗所でしましょう。

とぎかた

最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わないうちに手早く洗い流して、2回目からは水の濁りがなくなるまでよくとぎます。

無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。

胚芽米は強くとがないようにしましょう。
胚芽の部分が分離しないように、軽くすすぐようにして2〜3回水をかえるだけにしましょう。

水加減

お米の種類､カップ数､メニューに合った水位目盛を選びます。

メニュー	水位目盛
白米･発芽米･胚芽米	白米
無洗米	無洗米
炊込み	炊込み
おこわ	おこわ
すし	白米／無洗米
おかゆ	おかゆ
玄米	玄米

＊水位目盛はめやすです。お好みに合わせて水の量を加減（1/4目盛以内）してください。➡4ページ

上手に保温

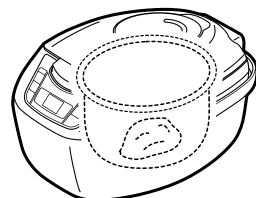
次の保温はしない

（黄変・におい・パサつきの原因）

- 12時間以上
- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- 白米以外(炊込み、おかゆなど)
- しゃもじを入れたまま
- みそ汁、カレーなどの汁もの

少量のご飯は中央にまとめる

（長時間保温すると、パサつき・ふやけの原因）



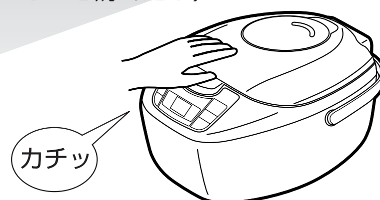
ご飯を入れたまま、保温を切らない

（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）

※ご飯が冷えてしまったときは、再び保温しないでください。

ふたはきちんと閉める

（乾燥・黄変・においを防ぐため）



メモ

保温が12時間を超えそうなときや、少量のときは冷凍保存し、電子レンジなどであたため直すとおいしく食べられます。

内なべについて

台所用洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

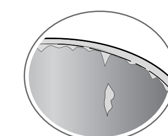
- フッ素加工をしてあります。
  フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。
  また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・さびが発生しやすくなります。

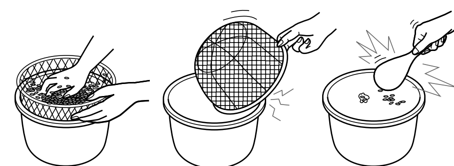
フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  - ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  - ・内なべが変形した
  - ・フッ素加工が傷んだ

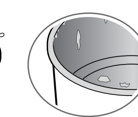
次のことをお守りください

- ザルを重ねて米をとがない・水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。


ふちのフッ素が傷みます

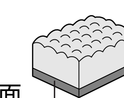


- かたいものを使わない。
  （金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使用しない。



フッ素が傷みます

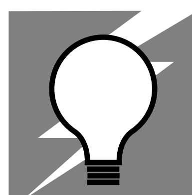
- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
  （酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・さびの原因）

- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。



停電したとき

電源プラグを抜いたときも同じです



炊飯中	復帰後、炊飯を続けます。	
予約中	復帰後、予約通りに炊きあがります。	（停電の時間が長いと、取消しの状態になることがあります。）
保温中	復帰後、保温を続けます。	

こんなときは

お料理メモ

炊込みご飯

カロリー ◆1人分約483kcal

材料（4人分）	
米	3カップ
とり肉	50g
にんじん	中1/2本（50g）
油あげ	1枚
たけのこ（水煮）	30g
干ししいたけ	3枚
A うすくちしょうゆ	大さじ2
A みりん・酒	各大さじ1
A 塩	小さじ1
A だしの素	少々

健康メニュー ◆炊込み	水位目盛 ◆炊込み

- 予約や保温はしないでください。
- 調味料は、よく溶かしてください。
- 具は、米の上にのせます。混ぜないでください。
- 炊きあがりまでの時間のめやすと炊飯容量➡4ページ

作り方

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。
干ししいたけは約500mLの水でもどして石づきをとる。
とり肉、たけのことともにそれぞれを細切りにする。
❷米をよくとぎ、ざるに上げる。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「炊込み」の「3」まで干ししいたけのもどし汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具をのせて 健康メニュー 炊込み で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

手巻きずし

カロリー ◆すし飯のみ1人分約429kcal

材料（4人分）	
米	3カップ
酒	大さじ1
合わせ酢	
米酢	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
のり・わさび	各適宜
刺身・卵焼き・納豆・青じそなど	各適宜

＊無洗米は、水位目盛「無洗米」を使います。

白米メニュー ◆白米・発芽米	水位目盛 ◆白米（やや少なめ）

合わせ酢を混ぜるとき

- ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
- うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
- ご飯は粘りをださないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

作り方

❶米をよくとぎ、ざるに上げる。
❷内なべに米と酒を入れ、水位目盛「白米」の「3」より少なめの水を入れてかき混ぜ、白米メニュー 白米・発芽米 で炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺のりに❹のすし飯とお好みの具をのせ、巻いていただく。







玄米ご飯

カロリー ◆1人分約172kcal

材料（4人分）	
玄米	3カップ

健康メニュー ◆玄米	水位目盛 ◆玄米

- 5分づきより玄米に近いものは、健康メニュー 玄米、水位目盛「玄米」を使います。
（白米に近いものは 白米メニュー 白米・発芽米、水位目盛「白米」で、水の量を加減してかたさを調節してください。）
- 炊きあがりまでの時間のめやすと炊飯容量➡4ページ

作り方

❶玄米は軽く洗い、ざるに上げる。
❷内なべに❶を入れ、水位目盛「玄米」の「3」に水加減する。
❸ 健康メニュー 玄米 で炊く。
❹炊きあがったら、全体をよくほぐす。

いもがゆ

カロリー ◆1人分約445kcal

材料（2人分）	
米	1/2カップ
さつまいも	150g
塩	少々

健康メニュー ◆おかゆ	水位目盛 ◆おかゆ

- 具が入るので1.0Lタイプは1/2カップまで、1.8Lタイプは1カップまでにしてください。
- 予約や保温はしないでください。
- 具は、米の上にのせます。混ぜないでください。
- おかゆは時間がたつとのり状になるので、早めに召し上がってください。
- 炊き上がりまでの時間のめやすと炊飯容量➡4ページ

作り方

❶さつまいもは厚さ約1㎝の輪切りにし、皮をむく。約1㎝角の大きさに切り、水にひたしてアクを抜く。
❷米をよくとぎ、ざるに上げる。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「0.5」まで水を入れる。
❹いもを米の上にのせて 健康メニュー おかゆ で炊く。
❺炊きあがったら器に盛り、お好みで塩をふる。

赤　飯

カロリー ◆1人分約434kcal

材料（4人分）	
もち米	3カップ
ささげ	1/4カップ（約30g）
ごま・塩	各少々

＊ささげは生のままでは炊飯できません。ゆでたものをのせて炊飯してください。

白米メニュー ◆白米・発芽米	水位目盛 ◆おこわ

- 予約や保温はしないでください。
- 具は、米の上にのせます。混ぜないでください。
- 炊きあがりまでの時間のめやすと炊飯容量➡4ページ

作り方

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、やや硬めにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷す。
❸もち米をよくとぎ、ざるに上げる。
❹内なべに米を入れ、ささげのゆで汁を入れて水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげをのせて1時間おき、白米メニュー 白米・発芽米 で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みでごまと塩をふる。

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
● ご飯が炊けない ● 時間が長くかかる	● 電源プラグはコンセントに差込まれていますか。 ● 炊飯中に停電しませんでしたか。➡9ページ ● 炊飯 を押し忘れていませんか。 ● 炊込みやおこわなどで、具が多い場合、調味料がよく混ざっていない場合は炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。調味料はよく混ぜて入れ、すぐに炊飯してください。 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。➡4ページ
● ふきこぼれる	● メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。➡8ページ ● 水がきれいになるまで、お米をとぎましたか。➡4ページ ● ふたは確実に閉めましたか。 ● 内なべの縁とふたの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ● 水の量が多すぎませんか。 内なべの水位目盛で、水を1目盛の1/4以上多く入れると、ふきこぼれることがあります。➡4ページ ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。➡4ページ ● 無洗米 、玄米 、おかゆ を他のメニューで炊飯していませんか。 ● カートリッジを正しくつけていますか。➡7ページ
● ご飯がやわらかすぎる ● ご飯がかたすぎる	● お米や水の量は正しくはかりましたか。 ● 内なべを水平にして水加減しましたか。 ● お米の種類、メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。 ➡8ページ ● コースを正しく選びましたか。➡5ページ （急ぎ はかために炊きあがります。）
● ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	● 保温中に電源プラグが抜けていませんか。 ● 保温時間（12時間以内）は守られていますか。 ● ふたは確実に閉めましたか。 ● 内なべの縁とふたの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ● しゃもじを入れたままの保温、冷えたご飯の保温、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。 ● とぎかたが不充分ではありませんか。 ● 内なべや本体ににおいがついていませんか。➡7ページ

こんなとき	調べるところ
● おこげができる 内なべの底にできるおこげは、香ばしいかおりをつけておいしいご飯に炊きあげるためです。	<次のようなときおこげができます。> ・とぎかたが不充分。 ・長時間水にひたした。 ・胚芽米、炊込みの炊飯をした。 ・内なべの外側や本体に、米粒など異物がついている。 ● お米の種類、メニューを正しく選びましたか。➡8ページ ● 無洗米を炊飯すると、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。（無洗米は軽くすすぐことをおすすめします） ● 炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。
● 炊飯中に音がする	● カチッカチッと音がしますが、ヒーターの切換音です。故障ではありません。
● ふたと本体の間から蒸気がもれる	● 内なべの縁とふたの間に、米粒など異物が付着していませんか。 ● ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。お買上げの販売店で交換してください。（有料）
● 操作ができない	● 電源プラグが抜けていませんか。 ● 予約･炊飯･保温中は、切／保温 を押してから操作してください。
● 表示部に「 E 」が表示されている	● 内なべを入れずに 炊飯 を押しませんでしたか。 電源プラグを抜いて、再度差込んでください。 それでも不具合があるときは、使用を中止し、電源プラグを抜いて、お買上げの販売店にご連絡ください。

● 誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

※以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。
故障の状態をお買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品 名（ジャー炊飯器）
2. 形 名（NJ-　　　）
3. お買上げ日（　　年　　月　　日）
4. 故障の状況

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」（12～13ページ）にしたがってお調べください。
なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料＋部品代などで構成されています。

◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理のお問合わせは → **修理窓口へ**

その他のお問合わせは → **ご相談窓口へ**

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1.お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。

2.上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。

3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
　①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
　②法令等の定める規定に基づく場合。

4.個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

札　幌 (011) 890-7520 札幌市厚別区大谷地東 2-1-18	帯　広 (0155) 35-3111 帯広市西15条南 14-1
旭　川 (0166) 26-5580 旭川市曙1条 8-1-4	苫小牧 (0144) 55-1114 苫小牧市明野新町 2-1-18
北　見 (0157) 25-7045 北見市並木町 500-5	小　樽 (0134) 33-3380 小樽市緑 2-28-22
釧　路 (0154) 24-1355 釧路市喜多町 2-25	函　館 (0138) 49-0345 函館市西桔梗町 589-57

K05B

修理窓口　電話受付：365日24時間

東北地区

青　森 (017) 773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184	秋　田 (018) 865-4471 秋田市八橋三和町 19-36
八　戸 (0178) 28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8	横　手 (0182) 32-1785 横手市卸町 3-2
盛　岡 (019) 637-7454 盛岡市羽場13地割 30-11	大　館 (0186) 42-2781 大館市餅田 2-5-44
水　沢 (0197) 25-4511 水沢市卸町 2-3	山　形 (023) 624-0018 山形市大野目 2-1-21
仙　台 (022) 238-1773 仙台市若林区大和町2-18-23	鶴　岡 (0235) 24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
気仙沼 (0226) 23-8485 気仙沼市田中前 2-9-2	郡　山 (024) 959-6543 郡山市喜久田町卸 1-76-1
石　巻 (0225) 95-9111 石巻市門脇字四番谷地 16-268	会　津 (0242) 27-4426 会津若松市天寧寺町 3-7
古　川 (0229) 24-3595 古川市米袋字大窪 25-1	原　町 (0244) 24-2842 原町市桜井町 1-173
	いわき (0246) 26-1822 いわき市小島町 1-2-2

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
長野県（飯田地区）・石川県・富山県
福井県・広島県・山口県・島根県・鳥取県
岡山県・香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル
0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応）
(06) 6454-3901
FAX
(06) 6454-3900
インターネット
http://www.melsc.co.jp

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県・静岡県

フロントセンター東京
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル
0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応）
(03) 3424-1111
FAX
(03) 3424-1115
インターネット
http://www.melsc.co.jp

九州地区

福　岡 (092) 412-5333 福岡市博多区東那珂 3-1-21	熊　本 (096) 380-0211 熊本市石原 1-10-35
北九州 (093) 653-1231 北九州市八幡東区昭和 2-5-25	八　代 (0965) 33-5173 八代市緑町 13-1
佐　賀・久留米 (0942) 45-2661 久留米市東合川新町 7-20	大　分 (097) 558-8803 大分市向原西 1-8-1
唐　津 (0955) 72-1337 唐津市東城内 6-50	宮　崎 (0985) 56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田150-1
長　崎 (095) 834-1116 長崎市丸尾町 4-4	延　岡 (0982) 21-3540 延岡市惣領町 25-5
佐世保 (0956) 30-7740 佐世保市木原町 155-1	鹿児島 (099) 260-2421 鹿児島市卸本町 7-17
	沖　縄 (098) 898-3333 宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日
■通常電話番号（携帯電話対応）**03-3414-9655**
■FAX **03-3413-4049**

■ご相談対応　平　日　9：00～19：00
　　　　　　　土・日・祝　9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K05B

保証など

仕　様

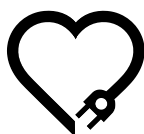
保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。

形　名	消費電力		炊飯容量（最小～最大）	外形寸法（幅×奥行×高さ）	質量
	炊飯	保温	白　米		
NJ-MH10	505W	27W	0.18～1.0L（1～5.5合）	255×359×198㎜	3.2㎏
NJ-MH18	775W	34W	0.36～1.8L（2～10合）	290×390×248㎜	3.9㎏

●電源が「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）

電　源	交流100V（50-60Hz）	電源コード	1.0m（自動コードリール）
炊飯工程	予熱・炊飯・むらし自動方式	安全装置	底センサー＋温度ヒューズ
内なべ加工	フッ素樹脂加工厚なべ	タイマー	14時間タイマー

愛情点検



★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●自動的に切れないときがある。 ●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

MITSUBISHI
NJ-MH

ZT933Z698H01Ⓐ